

ALL-DAY DINING
de 10h30 à 19h00

SARDINES À L'HUILE D'OLIVE BIO BRETONNES <i>BRETON SARDINES IN ORGANIC OLIVE OIL</i> Toasts, mesclun <i>Toast, mixed greens</i>	18
SAUMON GRAVLAX · GRAVLAX SALMON Basilic thaï et poivre de Sichuan, crème citronnée <i>Thai basil, Sichuan pepper, lemon cream</i>	24
CROQUE-MONSIEUR Jambon de Paris et comté <i>Prince de Paris ham and Comté</i>	26
SALADE CÉSAR · CAESAR SALAD Romaine, poulet, parmesan, sauce César <i>Romaine, chicken, parmesan cheese, Caesar dressing</i>	26
BLANC MANGER · PANNA COTTA Verveine, biscuits à l'huile d'olive, raisins rôtis au citron et à l'huile d'olive <i>Verbena, olive oil biscuits, lemon and olive oil roasted grapes</i>	12
GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT BLANC <i>WHIPPED WHITE CHOCOLATE GANACHE</i> Compotée de poire à la vanille, streusel noisette <i>Vanilla pear compote, hazelnut streusel</i>	13
ASSORTIMENTS DE FROMAGES AFFINÉS <i>ASSORTIMENT OF RIPENED CHEESES</i>	14

DÉJEUNER & DÎNER
de 12h00 à 14h30 & de 19h00 à 22h30

ENTRÉES · STARTERS	PLATS · MAIN COURSES
ARANCINI AU PARMESAN <i>ARANCINI WITH PARMESAN</i> Champignons et speck, pesto de basilic <i>Mushrooms, speck, basil pesto</i>	14 BURGER POULET CROUSTILLANT <i>CHICKEN FRIED BURGER</i> Sauce barbecue, bun à la pomme de terre & potatoes maison, mesclun <i>Barbecue sauce, homemade potato bun and house-made potatoes, mixed greens</i>
ACCRAS DE CREVETTES <i>SHRIMP ACCRAS</i> Chutney mangue piment, pickle d'ananas <i>Mango chili chutney, pineapple pickle</i>	15 DAURADE SNACKÉE <i>SEARED SEA BREAM</i> Purée de patate douce, chou-fleur rôti aux épices, beurre blanc au paprika fumé <i>Sweet potato purée, spiced roasted cauliflower, smoked paprika beurre blanc</i>
MAQUEREAU BRÛLÉ <i>SEARED MACKEREL</i> Stracciatella fumée, vinaigrette yuzu, pickle d'échalote, crumble au parmesan et noisettes <i>Smoked stracciatella, yuzu vinaigrette, pickled shallots, parmesan and hazelnut crumble</i>	16 CUISSE DE CANETTE CONFITE <i>CONFIT DUCK LEG</i> Crèmeux de carottes à l'orange, carottes rôties, gingembre confit, jus de viande <i>Creamy carrot purée with orange, roasted carrots, candied ginger, meat jus</i>
VELOUTÉ D'OIGNONS CARAMÉLISÉS 🌱 <i>CARAMELIZED ONION VELOUTÉ</i> Œuf parfait bio, croûtons, tuile de parmesan <i>Organic perfect egg, croutons, parmesan tuile</i>	13 POTIMARRON RÔTI 🌱 <i>ROASTED RED KURI SQUASH</i> Pané aux sésames, halloumi grillé, crème de yaourt aux herbes et citron confit, pickles <i>Sesame-crusted, grilled halloumi, herb and preserved lemon yogurt cream, pickles</i>

DESSERTS	
BLANC MANGER <i>PANNA COTTA</i> Verveine, biscuits à l'huile d'olive, raisins rôtis au citron et à l'huile d'olive <i>Verbena, olive oil biscuits, lemon and olive oil roasted grapes</i>	12
SABLÉ BRETON <i>BRETON SHORTBREAD</i> Ganache montée aux marrons, praliné de marrons, chantilly vanille <i>Whipped chestnut ganache, chestnut praline, vanilla whipped cream</i>	13
MI-CUIT AU CHOCOLAT VALRHONA <i>VALRHONA CHOCOLATE FONDANT</i> Caramel au beurre salé, glace vanille <i>Salted butter caramel, vanilla ice cream</i>	14
COOKIE XL <i>XL COOKIE</i> Amandes caramélisées, praliné amandes, fleur de sel, glace yaourt <i>Caramelized almonds, almond praline, fleur de sel, yogurt ice cream</i>	18



LES VINS ET CHAMPAGNES AU VERRE	
Champagne Deutz Brut	20
Sancerre La Grande Réserve, Domaine Henri Bourgeois	15
Chablis AOP, Jean Marc BROCARD	12
Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix-en-Provence BIO	15
Saumur Champigny, Encore Domaine La Folie Luçé	15

LES ORIGINES DE NOS VIANDES THE ORIGINS OF OUR MEATS	
Agneau, Canette et Volaille : provenance France <i>Lamb, Duckling and Poultry: from France</i>	
NOTRE EXPÉRIENCE CHIQUETTE	
Brunch le dimanche de 12h30 à 15h30 <i>Sunday brunch from 12:30 p.m. to 3:30 p.m.</i>	



Prix Nets en Euro - TVA et Service Compris
Net Rates in Euro - VAT and Service Included

Contact
+33(0)1 53 85 15 67 · restauration@lecodet.com

